

# **Slani štapici**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kgbrašna** (oštro brašno T-500)
- **250 gomekšalog maslaca/margarina**
- **2žumanceta**
- **1,5-2 kašicicesoli**
- **1 caša (od 180g)kisele pavlake**
- **1 kesicaprška za pecivo**

### **Za premaživanje štapica:**

- **1žumance**
- **2 kašikemleka**

### **Za posipanje štapica:**

- susam (lan, kim -po želji)

## **Priprema**

U vanglicu staviti omekšali maslac i viljuškom ga umutiti. Dodati žumanca i viljuškom ih sjediniti sa maslaczem. Isto uraditi i sa kiselom pavlakom. Na kraju dodati mešavinu brašna, soli i praška za pecivo. Rukom dobro umesiti testo.

Testo odmah prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu. Posuti i po površini testa malo brašna (da se ne bi lepila oklagija). Testo razviti debljine 1 cm. Radlom za testo ili oštrim nožem seci štapice (širina i dužina po želji).

Isecene štapice stavljati u pleh, preko pek papira. Premazati ih mešavinom žumanceta i mleka i posuti susamom. Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti štapice da se pecu. Kada porumene izvaditi ih, ostaviti da se ohlade, pa ih poslužiti.

### **Savet**